→ MINISTERE DE L'AGRICULTURE =

DIRECTION REGIONALE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET

SERVICE DE LA PROTECTION DES VEGETAUX Ancienne Conserverie de CASAMOZZA

LUCCIANA - 20290 - BORGO -

77 95.36.05.70

EDITION CORSE

Bulletin Technique N° 116 15 Mars 1988.

Dernier

billetin!

- Flavescence dorée : traitement au stade -B-
- Agrumes : traitement d'hiver indispensable.
- Cloque du pêcher : les variétés tardives doivent recevoir le traitement.
- Quelques conseils ...

Pensez à vous réabonner, c'est le dernier Bulletin de 1'année 1988.



Bourgeon dans le coton Suit de près le début des e pleurs ». Bourgeon gonflé dont les écailles s'écartent, protection cotonneuse brunâtre très visible.

VIGNE:

Le traitement contre les œufs de cicadelles de la Flavescence dorée doit intervenir au stade - B -. Réalisez-le dès maintenant avec une bouillie contenant 45g/hl de Parathion.

Bien lessiver les ceps.

AGRUMES

De nombreux vergers sont envahis de cochenilles, aleurodes, pucerons, acariens. Après la taille, un traitement généralisé permet un assainissement du verger.

Ce traitement sera à base d'huile blanche d'été (1,5%) à laquelle vous associerez un insecticide à base de Méthidathion (ULTRACIDE) ou de Parathion (N.S.) La bouillie doit être copieuse (2.000 à 2.500 / ha Lessiver soigneusement les branches, en particulier si vous avez des problèmes de cochenilles.

Si le traitement n'est réalisé qu'en Avril, réduire à 1 % la quantité d'huile blanche.

PECHER

La période de sensibilité à la cloque va jusqu'à l'étalement des feuilles.

Ne négligez pas le traitement anti-cloque sur les variétés plus tardives.

Quelques conseils sur l'utilisation des produits phytosanitaires.

- Bien lire le texte imprimé sur l'emballage.
- Respecter scrupuleusement les doses. Utiliser un bouchon doseur ou une éprouvette. (1 l. = $100 \text{ cl} = 1000 \text{ ml} = 1000 \text{ cm}^3 = 1000 \text{ cc}$).
 - Ne pas traiter s'il y a du vent ou s'il fait très chaud.
- Ne pas boire, ni fumer, ni manger pendant l'application. Porter un masque et des gants.
 - Stocker les produits dans un local fermé à clé.

(C) SERVICE REGIONAL DE LA PROTECTION DES VEGETAUX - 1988 - Toute reproduction, même partielle, est soumise à notre autorisation .